

Celebrant la tradició

Els germans Jordi i Joan Coll Puigdemont són la quarta generació al capdavant de la fonda del carrer Santa Maria de Banyoles

Amb la consecució del seu centenari, Can Bernat reivindica un tipus de cuina i de restauració que és sobretot memòria

Jordi Coll, a la barra, pren la comanda. Taula per a tres a les tres de la tarda. Entre altres plats del dia, el divendres hi ha fideuà. Un altre client també truca perquè se n'emportarà un parell de racions. El germà Joan està als fogons que dècades abans havien estat el territori de la mare, Teresa Puigdemont. Evocar la cuinera de Can Bernat és, entre altres, olorar els seus calamars a la romana, un festí de diumenge, que la competència, d'una menja importada com són les patates braves ha destronat com a tapa reina de les cartes.

El bracet de patata i tonyina, l'albergínia farcida o els ous mimosa són alguns dels plats estrella de la fonda, situada al número 5 del carrer Santa Maria, amb sortida també pel carrer dels Valls, a la Banyoles del barri vell –la paret del menjador és de l'antiga muralla de la ciutat–. Canelons, arròs a la cubana, l'arròs dels djous, la galta de porc rostida, la carn d'olla... El receptari clàssic d'una cuina catalana, tradicional, que es continua servint en aquest establiment, el qual el divendres 8 de maig va celebrar el seu centenari, al menjador on encara hi ha les peroles d'aram fetes a la farga banyolina, servint un berenar sopar als parroquians habituals i a la família i, posteriorment, obrint la festa, amb un concert, a la plaça dels Estudis. El cuiner Joan Coll havia estat membre del grup de rock banyolí Apus, el primer concert del qual va ser el 20 de juliol del 1991 a Tortellà. Trenta-cinc anys després van reaparèixer en un concert que també va ser un exercici de nostàlgia.

Aclaparats. Així, explica Jordi Coll la sensació de la celebració, un esdeveniment festiu amb el qual, explica, van voler fer partícips els banyolins de la confiança que tots aquests anys han mantingut en el negoci.

A les parets del menjador, hi han penjades fotografies i documents dels cent anys d'història de Can Bernat, el nom del qual prové del besavi, Bernat Llinàs i Simón, que l'any 1926 va adquirir l'antiga fàbrica de licors i aiguardents a la família Malagelada. La seva dona, Cinteta Celrà, ja es va començar a posar a la cuina per servir una ració als pagesos de la comarca que els dimecres de mercat venien a Banyoles a fer negocis.

La fonda ha conservat part d'aquest encant del temps passat amb diferent mobiliari original. Així, a la barra, es conserven les aixetes d'aigua originals del tauler de marbre on els homes anaven a fer el got a la taverna de l'avi Benet Coll que es va casar amb la filla de Can Bernat, Teresa Llinàs. Va ser l'any 1933 quan els avis dels actuals propietaris, al capdavant de Can Bernat, van apostar per la cuina amb plats contundents com sang i perdiu, pota i tripa, cap de xai o llegums. Amb la guerra, tot es va trastocar. Significat políticament d'esquerres, Benet Coll es va exiliar a França mentre que l'àvia, Teresa Llinàs, es va quedar sostenint el local. Amb el retorn de l'exili, a mitjans anys 40, Can Bernat va reviscolar. Als anys cinquanta hi va haver una nova transformació, explica Jordi Coll, quan els seus pares, Joan i Teresa, van agafar el negoci. Va ser l'inici dels anys de bonança econòmica i, també, de menjar fora de casa, d'establir els menús diaris, també carta, i els caps de setmana. Des del cafè d'esmorzar, a la cervesa del migdia, el dinar i fins i tot sopars, íntims o de colles.

La història de Can Bernat l'expliquen els papers: el document de l'arrendament a la família Malagelada, la factura de la compra de la màquina de cafè, el menú de Cap d'Any del 1987 i les rajoles hidràuliques de triangles arlequinats, negres i blancs, i el sinfonier i el bufet. Però és la memòria dels plats, del bracet de patata i tonyina i

dels calamars a la romana, el que és testimoni viu d'un establiment que amb la quarta generació, segurament, s'acabarà. No hi ha relleu; els fills han emprès camins lluny dels fogons.

Publicat a:

-Setmanari Girona 22-05-2026, Pàgina 12

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2644320-celebrant-la-tradicio.html>